

La Mirandaise à l'honneur.



La Mirandaise à l'honneur.

Benjamin Vidou, à l'occasion de la quinzaine de la Mirandaise, comme dix autres boucheries gersoises, a proposé à sa clientèle une dégustation de viande bouchère de race mirandaise.

Entouré de son équipe en magasin, Caroline, Julien, Mathieu et Clément, des éleveurs Julien Soulé, de Saint Arroman, et Julie Boer, de Montesquiou, ainsi que les vigneronns du GAEC Bourdette à Madiran, et du GAEC de Bilé à Bassoues, Benjamin Vidou a proposé une dégustation sous les arcades miélanaises.

Il y a eu du monde pour savourer la viande grillée sur le brasero accompagnée de vins régionaux.

Le boucher propose à la vente une vache mirandaise et un veau de même race élevé sous la mère dans les prairies des coteaux de l'Astarac.

Traditionnellement la mirandaise était une bête rustique musclée pour les travaux dans les coteaux gascons. Avec la mécanisation de l'agriculture, la race faillit disparaître. Des éleveurs ont réussi à développer une filière de production qui aujourd'hui place sur les étals des boucheries un produit gouteux, un produit d'origine Gers.

Pour accompagner cette dégustation la famille Gieusse Louit proposait sa gamme de vins de Madiran, et le domaine de Bilé à Bassoues ses vins de Gascogne.

Photos communiquées par la Boucherie du coin, place Jean Sénac à Miélan.



Mirandaise 08082021 3 [1280x768].jpg



Mirandaise 08082021 1 [1280x768].jpg



Mirandaise 08082021 2 [1280x768].jpg